

Samstag, 8. Mai 2021

## Kanton Zug

# Chamer Bäcker hört nach 40 Jahren auf

Margrith und Peter Amstad schliessen altershalber ihren Betrieb in Cham per Ende Juni. Der Laden bleibt aber bestehen.

Cornelia Bisch

Was viele nur wenige Jahre lang durchstehen, macht Peter Amstad aus Cham bereits während seines gesamten Berufslebens mit grossem Engagement: Er ist Bäcker-Konditor-Meister und arbeitet in der Nacht, ruht am Tag. «Um halb zwölf Uhr nachts nehme ich die Arbeit auf», erzählt er.

Während 40 Jahren haben der bald 70-jährige und seine 64-jährige Frau Margrith die Backstube und das Verkaufsgeschäft an der Hünenbergerstrasse in Cham geführt. Per Ende Juni ziehen sich die beiden nun altershalber aus dem Geschäftsleben zurück. Der Bäckereiladen wird jedoch bestehen bleiben und von der Bäckerei Hotz/Rust aus Baar beliefert. Eine Nachfolge für die Backstube suchten sie nicht mehr: «Das Gebäude, in dem der Betrieb untergebracht ist, ist zirka 80 Jahre alt», berichtet Amstad. «Schon vor fünf Jahren kündigte uns der Kanton an, dass im Falle einer Handänderung aus feuerpolizeilichen Gründen grössere Investitionen getätigt werden müssten.» Verständlicherweise wollte der Hauseigentümer jedoch nicht mehr investieren.

## Familienbetrieb mit Qualitätsvorzügen

Das Ehepaar Amstad und seine rund 20 bis 25 Voll- und Teilzeitangestellten sind mit ihrem Geschäft Einzelkämpfer, wie es sie heute in dieser Branche kaum mehr gibt. Viele Bäckereien expandieren, gründen weitere Niederlassungen oder schliessen sich einer Kette an. Beide Varianten hat das Ehepaar nie in Betracht gezogen. «Wir hatten immer ein gutes Auskommen,



Peter und Margrith Amstad vor der Brotauslage in ihrem Geschäft in Cham.

Bild: Stefan Kaiser (6. Mai 2021)

das für unsere fünfköpfige Familie reichte», sagt Peter Amstad schlicht. Auch die zunehmende Vielfalt an Gebäcken, welche die Grossverteiler anbieten, sei nie eine ernsthafte Konkurrenz für den Betrieb gewesen. «Die Leute kaufen zwar in der Migros oder im Coop ihre Lebensmittel ein, kommen aber für Brot und Gebäck extra bei uns vorbei», stellt der Bäcker fest.

Das Geheimnis der beiden Geschäftsleute liegt in der Vielfalt des Brot- und Gebäckangebots, das sie mit Hilfe ihres

Teams immer wieder neu entwickeln und regelmässig verändern. «Wir führen verschiedene beliebte Spezialbrote wie die Länderwegge, das Dinkel- und das Emmerbrot», zählt Amstad auf. «Ausserdem lassen wir die Teige lange gehen und backen die Brote richtig aus.» Dies sei wichtig für deren langandauernde Frische. Ein weiteres Plus der Bäckerei-Konditorei Amstad ist der während vieler Jahre geführte Sieben-Tage-Betrieb, der sich erst kürzlich auf sechs Tage reduzierte. «Einer unserer Bäcker

hat uns im März verlassen», erklärt Amstad. Für die verbleibenden drei Monate hätten sie keinen neuen Mitarbeiter mehr einstellen wollen. Der Familienbetrieb ging mit der Zeit und bot neben Brot und Gebäck bald auch frische Sandwiches, Mittagsmenus, Suppen und Salate an. Heute wird ein Vollzeitkoch beschäftigt, der zirka 45 bis 50 Menus pro Tag produziert.

Bei einem Besuch vor Ort zeigt sich, dass weitere Faktoren den Betrieb auszeichnen. Es herrscht ein freundschaftlicher

respektvoller Ton in der Backstube und aus dem Verkaufsgeschäft dringt immer wieder das heitere Lachen der Verkäuferin in die Nebenräume. Die erstaunlich geringe Fluktuation unter den Mitarbeitern und die grosse Anzahl Stammkunden sind der beste Beweis dafür, dass dies nicht nur ein flüchtiger Eindruck ist. «Unser Bäcker Peter Burkard hat schon die Lehre in unserer Backstube gemacht und ist nun bereits seit 30 Jahren bei uns», bestätigt Amstad. Auch die Konditorinnen sind bereits seit 13, 15

und 25 Jahren Teil des Teams. Margrith Amstad, die für die Ladenführung verantwortlich ist, betont denn auch: «Unsere Mitarbeiter sind wirklich grossartig. Sie haben immer kreativ mitgewirkt, eigene Ideen eingebracht und unsere Vorschläge umgesetzt. Wir sind ihnen zu grossem Dank verpflichtet.» Leider müssen sie sich nun alle in dieser schwierigen Zeit nach einer neuen Stelle umsehen.

Gesamthaft 18 Lernende hat der Meisterbäcker ausgebildet. «Einer davon, Markus Lötscher, ist heute Direktor bei Pistor», sagt er stolz.

## Sie wollte nie einen Bäcker heiraten

Die beiden Eheleute verbindet eine Jugendliebe. Sie wuchsen in der Obwaldner Gemeinde Alpnach auf. Für Peter Amstad war ein eigener Betrieb immer klares Ziel, auf das er seit der Lehre in Kerns beharrlich hinarbeitete, bis sich ihm vor 40 Jahren in Cham eine Chance bot. «Meine Gotte betrieb eine Bäckerei in Dallenwil, in der ich als Kind oft Zeit verbrachte», erzählt Margrith Amstad. «Danach schwor ich mir, ich würde sicher nie einen Bäcker mit eigenem Geschäft heiraten.» Sie lacht herzlich: «Nun habe ich beides – einen Bäcker und ein Geschäft – und es war genau richtig so.» Die beiden wechseln einen warmen Blick tiefer Einvernahme.

Sie freuen sich auf den neuen Lebensabschnitt in Pension, obschon auch ein wenig Wehmut mitschwingt. «Die treuen Stammkunden werden wir vermissen», sagt Margrith Amstad. Ihr Mann nickt: «Mit einigen von ihnen sind jedoch Freundschaften entstanden, die sicher weiterbestehen werden.»